



Gofry na wodzie gazowanej



Spośród kilku rodzajów gofrów jakie robię uważam, że te na wodzie gazowanej są najlepsze □ Wychodzą złociste i chrupiące, tylko musimy pamiętać, żeby nie składać ich jeden na drugi w stosik po wyjęciu z gofrownicy, tylko dać im chwilę przestygnąć na kratce lub oprzeć o coś.

SKŁADNIKI:

- 2,5 szklanki mąki
- 2 szklanki wody gazowanej lub mocno gazowanej
- 1/3 szklanki oleju
- 2 jajka
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 3 łyżki cukru

WYKONANIE:

Do miski wsypuję suche składniki i mieszam. Żółtka oddzielam od białek i ubijam

białka w oddzielnym naczyniu na sztywną pianę. Do suchych składników daję wodę gazowaną oraz żółtka i wszystko ze sobą miksuję. Następnie wlewam olej i miksuję na najniższych obrotach aż masa będzie gładka. Na koniec przekładam ubitą pianę i mieszam delikatnie przy pomocy trzepaczki. Rozgrzewamy gofrownicę i wlewamy porcję ciasta na kratkę. Pieczemy tak jak mamy w instrukcji gofrownicy. Dekorujemy wg uznania i zjadamy.



SMACZNEGO ☐

